TEMURHİNDİ SABUNİ

Edirne Sarayı 1539
Semih Tezcan

Malzemeler (10 porsiyon)
Dövme köy nişastası (2,5 su bardağı) 300 gr.
Şeker (1, ¼ su bardağı) 250 gr.
Antep yağı (1,5 çorba kaşığı) 50 gr.
İçme suyu (2,5 su bardağı) 550 gr.
Demirhindi 50 gr.
Medine hurma 250 gr.
Tereyağı (2,5 çorba kaşığı) 100 gr.
antepfıstığı içi 100 gr.

Demirhindiyi içme suyu ile 2-3 dakika kaynatın, süzün ve soğutun.
Soğuk demirhindi suyuna nişasta ve şekeri ekleyin. Çırpma teli ile karıştırarak 1 saat nişastanın erimesini bekleyin.
Kısık ateşteki teflon tavaya antep yağını koyun ve eritin. Karışımı dökün ve tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırarak dibinin tutmasını önleyin. Helva, mercimek kıvamına gelene kadar hafif ateşte karıştırmaya devam edin.
Helvayı ateşten almaya yakın tereyağını ve 3-4 parçaya bölünmüş hurmayı ekleyin. 1-2 dakika karıştırıp ateşten alın.
Üzerine antepfıstığı ekleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39515 • adı:Temurhindi Sabuni • gönderen:Saadet • indirme tarihi:08.05.2024 - 07:09